DOSSIER DE PRESSE

Village du festival ART ROCK

Rock'n Toques : des grands chefs et du Rock'n'roll

A l'occasion du festival de musique Art Rock, du 6 au 8 juin 2014, les grands noms de la gastronomie de la Baie de Saint-Brieuc en Côtes d'Armor se rassemblent en plein cœur de Saint-Brieuc pour Rock'n Toques. Pendant trois jours, ils offrent au grand public une street food revisitée et accessible à tous mettant à l'honneur les saveurs locales de saison.

Vitrine de la gastronomie bretonne par son savoir-faire et sa sélection des produits, l'espace gourmand Rock'n Toques propose pendant trois jours plus de vingt recettes inédites cuisinées sur place et en musique, face à la scène des artistes du métro parisien. Le grand public pourra se restaurer à moins de 12 €, du vendredi 6 au dimanche 8 juin.

L'événement met en avant les talents des professionnels membres du collectif Rock'n Toques et la diversité de la gastronomie locale.

Chefs, traiteurs, pâtissiers, artisan glacier, crêpier et cavistes de la Baie de Saint-Brieuc invitent à découvrir une gastronomie festive et accessible à tous en plein centre-ville.

Pendant toute la durée du festival, le public profitera de plats audacieux, à base de produits locaux et de saison, cuisinés sous leurs yeux et servis pour les déjeuners et les dîners. L'après-midi, les gourmands pourront déguster crêpes et galettes. Le dimanche midi, le **Rock'n Brunch** offrira une sélection de trois plats réalisés par trois chefs étoilés membres du collectif : Nicolas Adam, Mathieu Aumont et Christophe Le Fur. Le chef pâtissier Didier Piquet y ajoutera sa note sucrée et Gilles Barbé son jus de pomme pétillant rosé à l'Hibiscus.

Et parce que Rock'n Toques est profondément lié au **festival musical Art Rock**, cette année encore, le chef étoilé Nicolas Adam confectionnera un plat spécial, inspiré par un artiste programmé : Gaëtan Roussel.

Les cavistes et les vignerons feront découvrir des vins en accord avec les mets servis. Les amateurs de cidre seront aussi comblés avec le cidre bio « Le P'tit Fausset » et le jus de pomme « Pépin Sonnant » avec ou sans bulles.

Le grand public pourra aussi profiter du **Rock'n Toques Café** qui offre des cafés revisités par le chef étoilé Nicolas Adam et des thés Lobodis issus du commerce Bio-Equitable.

Pour cette septième édition, le collectif invite trois chefs de la destination gourmande de la Baie de Saint-Brieuc et un chef de très grande renommée pour un quatre mains avec Nicolas Adam le samedi soir.

Sommaire

I.	Genèse	p. 4
II.	Chiffres clés	p. 5
III.	Programme 2014	p. 6
IV.	Les participants et leurs créations culinaires 2014	p. 7
	Les plats	p.7
	Les desserts	p.10
	Crêpes et galettes	p.12
	Cavistes et sommelier	p.13
	Pain	p.15
V.	Art Rock, festival musical profondément lié au Rock'n Toques	p.16
VI.	Baie de Saint-Brieuc Paimpol Les Caps, la destination gourmande	p.18
VII.	Les partenaires Rock'n Toques	p.19
VIII.	Informations pratiques	p. 22
VIII.	Contacts presse & accréditation	p. 23

Genèse Rock'n Toques : la volonté des hommes du territoire valoriser leur patrimoine gastronomique

Le concept Rock'n Toques est né d'une rencontre entre les chefs étoilés Nicolas Adam, Jean-Marie Baudic et Mathieu Aumont, le chef cuisinier Gilles Jamme et Didier Simon, directeur de l'Office de Tourisme et des Congrès de la Baie de Saint-Brieuc. **Les quatre chefs souhaitaient se rapprocher du grand public en sortant de leur cuisine et en créant un événement unique en France, mêlant festival musical et gastronomie.** Cet événement culinaire hors norme est soutenu par l'Office de Tourisme et des Congrès de la Baie de Saint-Brieuc, Saint-Brieuc Agglomération et le Festival Art Rock.

Le collectif à l'initiative de ce concept 100 % Baie de Saint-Brieuc est animé par **une jeune génération de chefs qui a la volonté de s'investir dans le dynamisme de leur territoire.**

Le collectif fait alors le pari fou de dédier un espace gourmet pendant le festival musical Art Rock, en plein cœur de Saint-Brieuc et de proposer plus de vingt plats audacieux à base de produits locaux et de saison, cuisinés sous les yeux des visiteurs.

Les membres du collectif sont signataires d'une charte, qui les engagent notamment à travailler des produits locaux et de saison et dans la mesure du possible provenant de circuits courts.

Modèle unique en France, pionnier du bien-manger pendant un festival musical, Rock'n Toques fête en 2014 sa septième édition. L'événement reflète le désir des professionnels de se rassembler pour valoriser leur territoire et rendre accessible à tous une gastronomie de qualité. Pour le collectif, Rock'n Toques permet d'être au contact du public, de partager la passion de la cuisine avec les visiteurs mais également de fédérer les équipes dans une ambiance joyeuse et conviviale.

Chiffres clés

- 1er rendez-vous rock'n roll alliant musique et gastronomie en France né en 2008
- Un collectif breton composé de 10 chefs restaurateurs dont 4 étoilés, 1 chef-traiteur, 1 crêpier, 2 maitres pâtissiers, 1 artisan glacier, 3 cavistes, 1 sommelier et 1 producteur de cidre et jus de pommes Bio.
- Une brigade de 150 personnes soit 10 équipes par jour œuvrant en plein air dans le centre-ville de Saint-Brieuc (Côtes d'Armor, Bretagne).
- Des plats et desserts gourmands et innovants à petits prix, de 3 à 12 €.
- 12 000 plats servis, 5 000 verres de vins, de cidre et de jus de pomme et 2 000 cafés améliorés, régalant les papilles des festivaliers d'Art Rock en 2013.
- Plus de 20 recettes inédites, toutes différentes aux noms aussi originaux que leur composition.
- Le dimanche midi, le savoureux brunch des étoilés avec 3 plats concoctés par des chefs étoilés, 1 dessert, 1 boisson.
- 1 plat «Star» réalisé par le chef étoilé Nicolas Adam aux goûts d'un artiste programmé : Gaëtan Roussel

Programme 2014

Rock'n Toques revient cette année pour sa septième édition, place de la Résistance, en plein cœur de Saint-Brieuc, pendant le festival musical Art Rock, **le vendredi 6 juin de 16h à 1h, le samedi 7 et dimanche 8 juin, de 12h à 1h**. L'espace ouvert à tous permettra au grand public de découvrir, à prix très accessibles, des préparations culinaires originales préparées avec des produits du territoire par des chefs locaux.

Tous les après-midis, le public dégustera des crêpes, galettes revisitées par Youenn Allano. En partenariat avec Lobodis, les visiteurs sont invités à découvrir le Rock'n Toques Café avec des variétés de cafés et de thés de commerce Bio-Équitable : latte macchiato avec mousse choco-nuts, pâte à tartiner maison, cappuccino écume de lait spéculos, chocolat chaud maison, Chaï Tea, pur arabica d'Ethiopie et de nombreuses variétés de thé.

Au menu, une vingtaine de plats et une dizaine de desserts audacieux et originaux réalisés par des chefs cuisiniers et des chefs étoilés sont proposés aux visiteurs. Ces professionnels de la gastronomie sublimeront des produits régionaux sous leurs yeux.

Et parce que Rock'n Toques n'existerait pas sans Art Rock, le chef étoilé Nicolas Adam concrétise cette association vertueuse de musique et de gastronomie en confectionnant un plat inédit aux goûts d'un artiste programmé. Après Yelle, Thomas Dutronc et Wax Taylor, Gaëtan Roussel se prête au jeu en 2014.
Grande nouveauté cette année, **un chef renommé sera l'invité d'honneur le samedi soir** pour un quatre mains avec Nicolas Adam.

Alain du Victor'Inn, François de l'Eau Rouge et Frédéric, sommelier à La Vieille Tour, feront découvrir des vins en accord avec les mets servis. Ils saisissent cette occasion pour inviter leurs vignerons. Pour les amateurs de cidre, Gilles Barbé présentera son cidre bio «Le P'tit Fausset» et son jus de pomme bio « Pépin Sonnant » avec ou sans bulles.

Le **traditionnel Rock'n Brunch du dimanche midi** sera confectionné par les trois chefs étoilés Nicolas Adam, Mathieu Aumont, et Christophe Le Fur. Didier Piquet, chef pâtissier ajoutera sa note sucrée et le producteur de cidre Bio Gilles Barbé un savoureux jus de pomme pétillant rosé à l'Hibiscus.

Les participants et leurs créations culinaires 2014

Cette année encore, les chefs réservent des surprises culinaires avec des recettes originales conçues façon Street Food. Les festivaliers pourront savourer ces créations dès le vendredi 6 juin au soir et ce jusqu'à ce que la dernière note musicale résonne sur la Place de la Résistance à Saint Brieuc le dimanche soir. Les chefs du collectif mettent à l'honneur la destination gourmande Baie de Saint Brieuc Paimpol Les Caps en invitant trois chefs. Ainsi, deux nouveaux chefs et un chef-pâtissier rejoindront le collectif le temps de ce week-end festif.

A la réalisation des plats

A LA REALISATION DES PLATS

Nicolas ADAM

LA VIEILLE TOUR *

1 étoile au guide Michelin
75 rue de la Tour Port du Légué à Plérin-sur-Mer
02 96 33 10 30 – www.la-vieille-tour.com

« La Vieille Tour a la gourmandise bien contemporaine », « Cave éblouissante », ou encore « plats savants et maîtrisés » : les connaisseurs ne tarissent pas d'éloges sur cette adresse... Cela fait plus de soixante ans que La Vieille Tour est un rendez-vous gastronomique, une sorte de restaurant retour de pêche comme le dit le chef Nicolas Adam. « Charmer les papilles autant que les yeux et faire plaisir», telle est la devise de ce chef, normand d'origine, mais breton de coeur ...

Création Rock'n Toques 2014, Place de la Résistance à Saint-Brieuc :

- Plat duo chef-artiste : «**Risotto de saveurs oubliés**», risotto avec des gambas snackées au Kari Gosse, aux pissenlits et aux chips de Vitelotte (pommes de terre violettes), flûte aux olives noires
- Plat pour le brunch du dimanche midi : «**El sable tomato cabio parmigiano Reggiano**», sablé tomato au parmesan avec cabillaud. Sablé réalisé par Johan Leclerre, M.O.F. pâtisserie (2007)

Mathieu AUMONT

AUX PESKED *

1 étoile au guide Michelin
59 rue du Légué à Saint-Brieuc
02 96 33 34 65 – www.auxpesked.com

Aux Pesked, les convives peuvent savourer une cuisine à l'élégance aussi personnelle que l'esprit du lieu. Les assiettes servies jouent un accord parfait avec le décor sixties revisité version design. A travers la Bretagne, sa terre d'inspiration, le chef offre une cuisine généreuse, gourmande et audacieuse, inspirée de la gaieté des années 60.

Création Rock'n Toques 2014, Place de la Résistance à Saint-Brieuc :

- «**Le Burger du Pesked aux herbes folles**» : pain brioché boulanger, lieu jaune de ligne et haddock, roquette, herbes aromatiques : thym-citron, coriandre, menthe poivrée etc.
- Plat pour le brunch du dimanche midi : «**Baba**», savarin infusé aux herbes, cappuccino d'huitres de Paimpol, betterave, et crumble de blé noir.

Christophe LE FUR

AUBERGE GRAND MAISON *

1 étoile au guide Michelin
1 rue Léon Le Cerf à Mur-de-Bretagne
02 96 28 51 10 - www.auberge-grand-maison.com

L'Auberge Grand'Maison à Mûr-de-Bretagne accueille le public dans un nouveau cadre contemporain. Le Chef Christophe Le Fur propose une cuisine inventive, gourmande et généreuse entre Terre et Mer.

Création Rock'n Toques 2014, Place de la Résistance à Saint-Brieuc :

- « **Et Toques L'Eclair...tous à la mer !** » : un éclair salé de poisson, coquillages et crustacés avec wasabi et épinard
- Plat pour le brunch du dimanche midi : **Bagel de pintade** curcuma et herbes menthe aneth et coriandre

Christophe CHENEAUX et Léna GRISEL

CARAMEL ET COMPAGNIE

carameletcompagnie22@gmail.com
06 70 91 42 39 - www.carameletcompagnie.fr

Caramel et Compagnie, restaurant, bar à café, bar à vin, et épicerie, offre des prestations culinaires au rythme des saisons à base de produits bio et locaux. En plus de sa cuisine végérarienne ou non, Caramel et Compagnie propose une fabrication artisanale de caramel au beurre salé. Ouverture du restaurant prévue mi juin 2014.

Création Rock'n Toques 2014, Place de la Résistance à Saint-Brieuc :

- «**Porc'quoi pas**» : brochette de filet mignon de porc, nappée de caramel épicé et de légumes de saison sur un lit de boulgour, salade et graines de sésame

Mina GRAIBIS

LA MARMITE GOURMANDE - chef-traiteur

24 rue de la Roche Gautier à Saint-Brieuc
06 11 44 75 16 - 09 50 01 25 21 - www.lamarmitegourmande.com

Née au Maroc, Mina a grandi en France et a appris la cuisine au confluent de ses deux cultures. Sa grand-mère est la source de son inspiration. En 2006, Mina réalise son rêve : créer son entreprise de traiteur spécialisé en gastronomie marocaine. La Bretagne, riche de son terroir, lui apporte une abondance de bons produits. Et c'est au Maroc que Mina va chercher l'essence de sa cuisine, ses épices, ses tajines et ses huiles. La Marmite gourmande, c'est une cuisine traditionnelle, raffinée, dont les couleurs proviennent du subtil mélange des épices et des produits frais de la Bretagne.

Création Rock'n Toques 2014, Place de la Résistance à Saint-Brieuc :

- **Tajine de kefta de boeuf** au cumin et aux tomates zaalouk (caviar) d'aubergines et fraîcheur d'oignons de roscoff, accompagné de pain

Christophe LANDIER

LE FACE À LA MER

Plage de La Banche à Binic
02 56 44 28 42 – www.lefacealamer.fr

Après quinze ans d'expérience dans le sud de la France, puis douze ans dans sa région natale la Bretagne, le Chef s'est installé, «face à la mer» devant la grande plage de Binic. L'établissement dispose de deux salles ; à l'étage «Le Restaurant» et au rez-de-chaussée «Le Coté Bistrot» avec pour chacune, une vue imprenable sur la Baie de Saint-Brieuc. Les mets servis sont exclusivement des produits locaux, comme la coquille Saint-Jacques, le homard et les poissons pêchés sur les côtes de la Baie.

Création Rock'n Toques 2014, Place de la Résistance à Saint-Brieuc :
◦ «**Risotto and Seafood**» : risotto crémeux aux coquillages, parmesan Reggiano, accompagné de pain tranché croustillant frotté à l'ail

Gwenaël et Marine LAVIGNE

Ô SAVEURS

10 rue Jules Ferry à Saint-Brieuc
02 96 94 05 34 – www.osaveurs-restaurant.com

Ô Saveurs ouvre les portes de son univers raffiné et gastronomique, en plein centre de Saint-Brieuc. Dans une ambiance moderne et chaleureuse, son jeune chef, inventif, entraîne ses convives dans un festival de goûts et de saveurs, dans le respect des valeurs gastronomiques françaises.

Création Rock'n Toques 2014, Place de la Résistance à Saint-Brieuc :
◦ «**The Chicken Club**» : club sandwich toasté, pain aux graines de carvi, poulet poivre noir, courgette et radis noir mariné, ricotta, ketchup de tomate noire de crimée et wasabi

Jonathan et Angélique LEROY

LE BREZOUNE

15 rue de la Poste à Ploufragan
02 96 01 59 37

Jonathan Leroy a travaillé dans un établissement deux étoiles au guide Michelin près de Rennes. Il propose une formule à midi et trois menus très élaborés le soir : terroir, tradition et découverte. Le chef cuisine avec raffinement les produits frais du marché. La formule « mets & vins » sélectionne de bons crus dénichés par le chef.

Création Rock'n Toques 2014, Place de la Résistance à Saint-Brieuc :
◦ «**Rock'n roll Beef**» : paleron de bœuf roulé aux légumes et son jus réduit au vadouvan (épices indiennes)

Mathieu LE TINIER, chef invité cette année

LA MARNE

30, rue de la Marne à Paimpol
02 96 16 33 41- www.hoteldelamarne-paompol.fr

Mathieu et Camille ont réouvert l'Hôtel-Restaurant de la Marne à Paimpol en 2011. Après plusieurs années de formation dans des Maisons étoilées (Auberge Grand'Maison à Mûr de Bretagne, Le Martinez à Cannes, Le Chabichou à Courchevel...), le chef invite à découvrir sa Table, autour de différents menus entre Terre et Mer. Cette cuisine inventive et pleine d'allant séduit avec des produits frais et locaux.

Création Rock'n Toques 2014, Place de la Résistance à Saint-Brieuc :

◦ «**Burger Terre Mer**» : steak d'araignée et de tartare de bœuf, asperges vertes, fraises et yuzu

Vincent et Natali PRÉMORVAN

LA COTRIADE

16 quai Armand Dayot à Paimpol
02 96 20 81 08 - www.la-cotriade.com

La Cotriade, c'est la mer en version gastronomique. Avec une superbe vue sur le port de Paimpol, Vincent et Natali sont spécialistes de poissons à la plancha, de produits frais et de saison. Sur le port, en face des bateaux de pêche, le cadre élégant plonge dans l'univers de la mer, devant de magnifiques couchers de soleil, pour savourer des plats raffinés dans une ambiance chaleureuse et tranquille.

Création Rock'n Toques 2014, Place de la Résistance à Saint-Brieuc :

◦ **Petit farci de légumes, lieu mariné** : lieu mariné, farci de légumes aux tomates, artichauts et courgettes, pain tapenade

A la réalisation des desserts

A LA REALISATION DES DESSERTS

Denis OZANNE

PATISSERIE OZANNE

66 boulevard Charner à Saint-Brieuc et 3 avenue Pierre Mendès France à Trégueux
02 96 94 08 06 - www.ozanne-patissier.com

Denis et Jocelyne Ozanne sélectionnent avec soin et exigence les matières premières qui serviront à la confection des pâtisseries, macarons, viennoiseries et chocolats. Les maîtres mots de la maison sont nature, authenticité et inventivité. Les papilles ne peuvent qu'être charmées par de délicieux et surprenants mélanges, comme les mille feuilles à la crème pâtissière ou à la framboise, ou encore leur dernière nouveauté Rouge Baiser... de fraises. Leurs chocolats régalent en toutes saveurs : Ozange, caramel beurre salé, Ozanne, praliné sarasin, Thé Bourbon, ganache thé vanille ... Les macarons ne sont pas en reste : chocolat, caramel beurre salé, mangue, griottes...

Créations Rock'n Toques 2014, Place de la Résistance à Saint-Brieuc :

◦ « **Passionnément...**» : biscuit amande, croustillant, gelée de passion, mousse chocolat et suprême vanille.

◦ «**Et à la folie !**» : dacquoise, craquant, crème litchi et framboise.

Didier PIQUET

EFFERVESCENCE, la Pâtisserie-formateur-consultant

17, rue des grèves à Langueux
06 76 99 51 69

Chef pâtissier de restaurant. Didier Piquet reçoit à plusieurs reprises la médaille de bronze du Championnat de France des Desserts. Après avoir travaillé dans de nombreux palaces et établissements de prestige, il met son savoir-faire au service des professionnels et transmet sa passion au quotidien au plus grand nombre. Il a l'art et la manière de revisiter les classiques en des desserts hauts en couleurs et en saveurs.

Création Rock'n Toques 2014, Place de la Résistance à Saint-Brieuc :

- **«Planète sous écoute, une foule de saveur en orbite»** : caramel fondant au beurre salé, crème mascarpone allégée vanille framboise, biscuit moelleux, pop-corn caramélisés.

«Une pointe de créativité, d'audace et d'humour dans ce dessert. Même si ce met est overdosé en crème mascarpone framboise, il n'est pas écœurant. Surmonté d'une pastille de gelée acidulée et d'un coulis caramel au beurre salé, il saura séduire aussi bien les petits que les grands.»

- **«Soda Haute voltige»** : crème chocolat grand cru, biscuit chocolat, fusion chocolat, effluve de fraise, cristalline de cacao et fraises fraîches. Ananas confit de 6 heures.

«Une composition élaborée autour du chocolat qui met en scène un Soda. Un dessert original, en bouteille de soda, et plein d'arômes. Il a suscité un vif débat parmi mes camarades pâtissiers. Ce gâteau est en effet davantage destiné aux adeptes des plaisirs régressifs qu'aux puristes.»

- **Le dessert du brunch du dimanche midi, «Jardin de fruits rouges»** : crème onctueuse au parfum de citron, biscuit madeleine lemon, confit de fraise et de passion, crumble praline grillée et méli-mélo de fruits rouge du jardin.

«Chaque bouchée doit être une découverte. Un excellent jardin de saveur au goût de fruits rouges. Les petites fraises, groseilles et framboises, acidulées se mêlent harmonieusement au divin mélange de crème allégée au citron et confit de fraises. Y aurait-il un peu de malice dans ce dessert ? L'ensemble, onctueux et délicieux, sera servi très frais.»

Arnaud TROALIC

LA DUCHESSE DE ROHAN

2 rue Saint-Gouéno à Saint-Brieuc
02 96 33 36 27
www.laduchessederohan.fr

La Pâtisserie Chocolaterie passionne Arnaud Troalic depuis son plus jeune âge. Lors de ses différentes expérience en France ou à l'étranger, et à l'issue d'un concours en Pâtisserie Chocolaterie, il développe ses connaissances gustatives. Il est sélectionné au concours de Meilleur Ouvrier de France (MOF) 2007, il est Meilleur Chef Pâtissier de Polynésie Française 2012, Lauréat De La Cabosse d'Or à Lorient et Meilleur Chocolatier Breton 2007, et fait partie de la Sélection Française Du Championnat du Monde des Chocolatiers à Paris 2008. Il recherche quotidiennement à travailler de nouvelles saveurs avec des produits de qualité pour des créations de pâtisseries et de chocolateries toujours plus gourmandes.

Création Rock'n Toques 2014 :

- **«Soleil Levant»** : mariage de la crêpe bretonne avec la rondeur de la noisette du Piémont, associé à une gelée de yuzu (agrume japonais)
- **«La Cerise sur le gâteau»** : le gâteau préféré d'Arnaud Troalic. Touche de relooking pour cette forêt noire ; coque chocolat avec biscuit cacaoté, confiture de framboise, crémeux au chocolat grand cru de Madagascar, bavaroise à la vanille de Bora-Bora et son crémeux framboise griotte...

Nicoleta TOPARCEAN

AMICI MIEI – artisan glacier

5 place des Pyrénées – Les Villes Moisan à Ploufragan
06 46 87 68 41 – www.glace-amicimiei.com
et LA CARAVANE
Esplanade Plage des Rosaires à Plérin
02 96 78 66 85

Amici Miei est spécialisé dans la production de glaces, gâteaux glacés, semifreddi et desserts italiens artisanaux. Nicoleta Toparcean, artisan glacier italienne, a complété sa formation avec les plus grands maîtres glaciers des écoles italiennes de cet art ancien qu'est la glace artisanale. Ses glaces sont produites avec des matières premières fraîches et les sorbets sont à base d'eau de source. Ses parfums varient selon la saison et l'imagination créative de Nicoleta. La Amici Miei dispose d'une implantation technologique avancée qui lui permet de produire une glace excellente.

Création Rock'n Toques 2014, Place de la Résistance à Saint-Brieuc :

- «**Souvenir d'enfant terrible**» : crème glacée de riz au lait parfumé à la cannelle et aux clous de girofle, sauce caramel et raisin aromatisée au porto
- «**Fruits Cocktail Party**» : sorbet cocktail plein fruits, gélatine de pomme parfumée au basilic, mini brochette de fruits frais, menthe fraîche

Les p'tits creux

Youenn ALLANO

LA CREPERIE DE YOUENN

39 rue de Rennes à Langueux
02 96 33 85 77

A LA REALISATION DES P'TITS CREUX

A Langueux, le chef réalise ses crêpes et galettes aux yeux de tous, du mardi au samedi. Pendant un an, Youenn Allano a fait ses armes en tant qu'apprenti cuisinier aux côtés de Nicolas Adam au restaurant « La Vieille Tour », puis a appris près de son père, Gilles Allano, tout un savoir-faire que l'on retrouve dans ses crêpes et ses galettes bretonnes. Toutes les crêpes sont élaborées à la farine et au lait biologiques.

Création Rock'n Toques 2014, Place de la Résistance à Saint-Brieuc :

- La galette «**Viva España**» : pisto de poivron aubergine et son chorizo, salade verte et mousse légère à l'huile d'olive pour sa vinaigrette.

« Le chorizo viendra vous fouetter le palais et l'huile d'olive vous le caresser, tout ceci au bon goût du blé noir breton... Quel voyage de sensations fortes aux rythmes du flamenco et aux saveurs ibériques ! »

- La crêpe «**John Lemon**» : crème façon tarte au citron, framboises et brisures de sablé breton.

« Une petite balade rock chez les English, « John Lemon » c'est l'histoire d'un chanteur qui raffolait du citron, comme beaucoup d'Anglais. Le rock et la fameuse « lemon pie » vous feront transcender de bonheur pour terminer sur une touche de fraicheur ! »

Cavistes, sommeliers et producteurs de cidre

BAR A VINS

Gilles BARBE, Producteur de cidre et de jus de pommes artisanaux et biologiques

LE P'TIT FAUSSET

2, rue de la Chaussée à Merdrignac
02 96 28 40 19 – www.leptitfausset.com

Gilles Barbé propose de découvrir le cidre et le jus de pomme biologique « Le P'tit Fausset », du nom de cette cheville de bois placée sur le devant du fût que l'on enlève pour goûter le cidre avant de mettre le fût en perce. Cette entreprise familiale depuis trois générations cultive les pommes sans engrais de synthèse ni pesticide, selon un cahier des charges très strict. Gilles Barbé est récompensé de quatorze médailles pour son cidre artisanal.

Sélection Rock'n Toques 2014, Place de la Résistance à Saint-Brieuc :

- Gilles Barbé revient avec son cidre bio Le P'tit Fausset et son jus de pomme bio Pépin Sonnant, sans bulle ou pétillant.
- Pour le brunch des étoilés, Gilles Barbé proposera une «**Pressée de Gros Jamy, Bulles & Hibiscus**» ; un jus de pomme Bio pétillant rosée à l'Hibiscus.

Frédéric BOULIC, sommelier

LA VIEILLE TOUR

Gault et Millau d'Or Bretagne sommellerie 2012
75 rue de la Tour Port du Légué à Plérin-sur-Mer
02 96 33 10 30 – www.la-vieille-tour.com

Frédéric Boulic, sommelier de «La Vieille Tour», restaurant étoilé à Plérin, a été distingué par le Guide Gault Millau d'Or 2012. Une récompense qui vient saluer neuf ans de collaboration avec Solange et Nicolas Adam. Ce «millésime» 1982 a toujours une soif de découverte et aime voyager à travers le vignoble.

Sélection Rock'n Toques 2014, Place de la Résistance à Saint-Brieuc :

Domaine «Les Roches Sèches» Jean-Marie Brousset, Thibaut Ducleux et Julien Delrieu Anjou à Faveraye-Mâchelles

François CHARROY

L'EAU ROUGE

13 place de la Résistance à Plérin
02 96 33 96 55 – www.eau-rouge.fr

Après quelques années d'études et l'obtention de diplômes de Sommelier et de Caviste, François Charroy complète son expérience au restaurant Aux Pesked à Saint-Brieuc. Nantais d'origine, il s'installe il y a six ans sur le port du Légué à Plérin et fonde l'Eau Rouge. Là, sur ce lieu de promenade, il distille ses connaissances en Vins et Spiritueux et partage sa passion pour le Thé.

Sélection Rock'n Toques 2014, Place de la Résistance à Saint-Brieuc :
François Charroy, caviste de l'Eau Rouge invite Vincent Caillé. Viticulteur du vignoble Nantais, il nous fera découvrir ses vin biologiques.
Pour le vin rouge, le **cépage abouriou** et pour le vin blanc, le **Gros Plant du Pays Nantais.**
Vincent Caillé adore surprendre et revisite ce cépage du sud ouest chez lui à Monnières en Loire Atlantique. Les sols variés de gneiss et gabbro du domaine cultivés en Bio, associés à la sensibilité de ce vigneron atypique offrent ainsi un vin rouge net, fruité, épicé aux tanins élégants et soyeux : un régal !
Pour le blanc, un nez riche de fruits très mûrs accompagné d'une expression minérale fraiche et intense ; la bouche dense, vive et savoureuse s'épanouit sur une finale sapide et longue: Côte de Beaune ? non, Gros plant du Pays Nantais !

Alain Ecobichon

VICTOR'INN

12, rue Saint-Gilles à Saint-Brieuc
02 96 61 36 35 – www.victorinn.fr

Alain Ecobichon est honoré en 2002 d'un « Master of Port», disctinction internationale récompensant les meilleurs sommeliers du vin de Porto. Ce sommelier caviste a travaillé avec les plus grands, Marc Veyrat, le Plaza Athénée. Coté cave, une sélection de plus de 500 vins, des petits vins de pays aux grands «couturiers du vin», 150 à 200 whiskies, de nombreux champagnes. Côté table, une cuisine de copains dans une salle chaleureuse, une déco d'art «maison» très cosy.

Sélection Rock'n Toques 2014, Place de la Résistance à Saint-Brieuc :
Le domaine Montgilet en Anjou.
- **Un grolleau de Loire, rouge** : une robe rubis claire aux arômes de fruits des bois et une note délicatement poivrée. C'est un vin de copains à boire à tout moment dans la convivialité.
- **Un chenin blanc** : ce cépage roi en Anjou à la robe dorée à reflet vert, dévoile un nez de fleurs blanches et de fruits jaunes, sa bouche franche et dynamique de tension donne à cette cuvée la fraicheur nécessaire pour accompagner les plats marins de nos chefs.
- **Le tendre de montgilet, blanc** : voici un vin original à la robe d'or. L'association du chenin et du chardonnay lui apporte la douceur légèrement sucrée pour séduire, et la droiture en bouche pour se désaltérer. Un verre d'apéritif entre amis sur un son chaloupé ou en bon camarade sur un plat aux épices et pourquoi pas sur un dessert créatif.
- **Un rosé d'Anjou** : un vrai rosé de plaisir, là maintenant sans artifice ou plus tard sur une note sucrée ou bien plus tard sur un rythme endiablé.

Le pain par Sylvain Herviaux

Sylvain Herviaux, partenaire de Rock'n Toques
UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE CLASSE BOULANGERIE

Originaire de Boisgervilly (35), Sylvain est né le 24 novembre 1978. Depuis tout petit, il veut devenir boulanger comme son père et son grand-père. En 1999, il obtient le titre de Meilleur Jeune Boulanger de France et avec les lauréats livre la galette des rois à l'Elysée. En 2001, il remporte le Prix du Président de la République (et le précieux Vase de Sèvres !) à Romorantin. En 2003, il enchaîne avec une victoire en Coupe de France (par équipes) à Lyon puis un titre de champion d'Europe à Nantes (par équipes également). En 2009, il occupe le poste de formateur qui se libère au CFA de Ploufragan (22) et obtient en 2011, le titre « un des Meilleurs Ouvrier de France » classe boulangerie. En 2013, lors du 4ème Mondial du Pain, il est le coach de l'équipe gagnante (France, Taïwan, Belgique) et remporte le trophée des ambassadeurs. À l'occasion de Rock'n Toques, Sylvain Herviaux réalise les pains du collectif.

Création Rock'n Toques 2014, Place de la Résistance à Saint-Brieuc :
- Pain pour Nicolas Adam : flûte aux olives pour le plat avec l'artiste Gaëtan Roussel
- Pain de la recette de Mina Graibis

Focus : le menu du brunch du dimanche midi

Les Plats des étoilés

- Nicolas Adam, La Vieille Tour * :
«El sable tomato cabio parmigiano reggiano», sablé tomato au parmesan avec cabillaud.
Sablé réalisé par Johan Leclerre, M.O.F. pâtisserie (2007)

- Mathieu Aumont, Au Pesked * :
«Savarin mousseux aux huîtres et à la coriandre, infusion aux herbes»

- Christophe Le Fur, Auberge Grand Maison * :
« Bagel de pintade curcuma et herbes menthe, aneth et coriandre »

Le dessert du brunch

Didier PIQUET, Effervescence :
«Jardin de fruits rouges**»**
Crème onctueuse au parfum de citron, biscuit madeleine lemon, confit de fraise et de passion, crumble praline grillée et méli-mélo de fruits rouges du jardin.

A déguster avec la sélection du producteur de cidre

Gilles Barbé proposera une «Pressée de Gros Jamy, Bulles & Hibiscus» ;
un jus de pomme Bio pétillant rosée à l'Hibiscus.

Art Rock, festival musical profondément lié à Rock'n Toques

Du 6 au 8 juin 2014, le festival Art Rock revient pour sa 31e édition. Evénement pluridisciplinaire, Art Rock mêle musique, danse, théâtre, spectacle de rue, arts numériques, arts visuels et gastronomie, sur un rythme effréné, en plein centre-ville de Saint-Brieuc.

Après avoir accueilli 65 000 festivaliers en 2013, le festival Art Rock réserve de belles surprises et construit en 2014 sa ligne artistique autour d'un univers à part entière : United Robots. **Entre révolution industrielle et science fiction, Art Rock façonne une programmation qui promet d'être un exaltant assemblage de propositions artistiques soudées autour d'un thème : les Robots**.

A cette occasion, la grande chorégraphe espagnole **Blanca Li** présentera son spectacle tous publics « Robots ! » au Grand Théâtre de La Passerelle en collaboration avec l'artiste Japonais **Maywa Denki** et les robots NAO. Humains et robots emboîtent le pas pour une danse hypnotique.

Côté musique, Art Rock propose un savant mélange de grands noms venus des quatre coins du monde et des découvertes excitantes. **Compressorhead**, le plus heavy des groupes de Métal, se produira les trois jours à l'Hôtel du Département. L'emblématique **Gaëtan Roussel** et la machine à tubes **Foals** viendront enflammer la Grande Scène le 6 juin. Rendez-vous également avec les Anglais **Temples**, le voyage France-Argentine de **Plaza Francia** et le talentueux **Gesaffelstein** pour un live à son image, sombre et sensuel.

Le lendemain, samedi 7 juin, ce sera au tour du duo **Cats on Trees** d'ouvrir la soirée. Ensuite, place à la révélation ukrainienne **Dakhabrakha**, les compères rappeurs de **Casseurs Flowters**, et – **M** – pour un show époustouflant comme il les maîtrise si bien. **Joris Delacroix** clôturera cette soirée par une tornade électro.

En tant que découvertes régionales, le festival accueillera le groupe révélation **TotorRo** et **The Craftmen Club** avec un live simple, direct et brutal.

Le dimanche 8 juin, la Grande Scène résonnera de la pop aérée de **François & The Atlas Moutains**. **Tiken Jah Fakoly**, **Fauve** et **Bomba Estereo** seront également de la partie. **Alice Cooper**, la légende du hard rock américain promet un show d'une énergie diabolique.
Comme chaque année, Art Rock propose des découvertes musicales : **Cascadeur, Findlay, Saint Michel** et **Mélanie De Biasio**.

United Robots ne pouvait pas se dérouler sans l'incroyable exposition de robots du musée de Saint-Brieuc. Ces inventions sont toutes plus étonnantes les unes que les autres. Parmi celles-ci, l'oeuvre de **Peter William Holden** ou encore Blind Robot de **Louis Philippe Demers**.

Enfin, le festival confie aux plus grands chefs costarmoricains réunis dans le collectif Rock'n Toques le régal des papilles, aux **musiciens du métro parisien** celui des oreilles et offre aux festivaliers, **exposition de street art, projections vidéos et rencontres littéraires**.

Plus d'informations sur www.artrock.org

ARTROCK

UNITED ROBOTS 2014

	ARTISTES	LIEUX	HORAIRES	TARIFS
VEN 6 JUIN	EXPOSITION UNITED ROBOTS	LA MAISON DE L'AGGLO MUSÉE DE SAINT-BRIEUC	10H À 21H 10H À 0H00	GRATUIT 2 €*
	AVERI *EXPOSITION GRAFFITI*	GALERIE D'EXPOSITION DE LA PASSERELLE	VOIR FORUM	
	ROCK'N TOQUES	VILLAGE	16H À 1H00	DE 3 À 12 €
	LES ELLES DU TAMBOUR / DANNY BUCKTON TULEGUR GANGZI / SIÂN POTTOK / LENA LUCE	VILLAGE	16H À 1H	GRATUIT
	THE CRAFTMEN CLUB	FORUM	17H À 18H	GRATUIT
	FILM ARTE « REAL HUMANS »	LA BOBINE	18H À 19H	GRATUIT
	TEMPLES / PLAZA FRANCIA / GAËTAN ROUSSEL FOALS / GESAFFELSTEIN LIVE / COMPRESSORHEAD	GRANDE SCÈNE	18H À 2H	32 €
	BLANCA LI « ROBOT ! »	GRAND THÉÂTRE	20H30 À 22H	15 €
	LES CHIENS DE NAVARRE « UNE RACLETTE »	PETIT THÉÂTRE	22H30 À 0H15	12 €
	CASCADEUR / FINDLAY / NEW POLITICS	FORUM	22H30 À 3H	12 €
SAM 7 JUIN	EXPOSITION UNITED ROBOTS	LA MAISON DE L'AGGLO MUSÉE DE SAINT-BRIEUC	10H À 21H 10H À 0H00	GRATUIT 2 €*
	AVERI *EXPOSITION GRAFFITI*	GALERIE D'EXPOSITION DE LA PASSERELLE	VOIR FORUM	
	ART FUTURA SHOW	LA BOBINE	11H À 12H	GRATUIT
	ROCK'N TOQUES	VILLAGE	12H À 1H00	DE 3 À 12 €
	SIÂN POTTOK / TULEGUR GANGZI / LES ELLES DU TAMBOUR NEFERTITI IN THE KITCHEN / AM444 / LENA LUCE DANNY BUCKTON	VILLAGE	12H À 1H	GRATUIT
	TOTORRO	FORUM	15H À 16H	GRATUIT
	CIE BEAU GESTE « TRANSPORTS EXCEPTIONNELS »	PARC DES PROMENADES	16H À 16H30	GRATUIT
	FILM ARTE « GAME OVER »	LA BOBINE	16H À 17H	GRATUIT
	RENCONTRE LITTÉRATURE & MUSIQUE	MAISON DE L'AGGLOMÉRATION	16H À 17H	GRATUIT
	LES CHIENS DE NAVARRE « UNE RACLETTE »	PETIT THÉÂTRE	16H À 17H45	12 €
	CATS ON TREES / DAKHABRAKHA / COMPRESSORHEAD CASSEURS FLOWTERS / -M- / JORIS DELACROIX LIVE	GRANDE SCÈNE	18H À 2H	32 €
	BLANCA LI « ROBOT ! »	GRAND THÉÂTRE	20H30 À 22H	15 €
	ELI « PAPERBOY » REED / SAINT MICHEL SALUT C'EST COOL	FORUM	22H30 À 3H	12 €
DIM 8 JUIN	EXPOSITION UNITED ROBOTS	LA MAISON DE L'AGGLO MUSÉE DE SAINT-BRIEUC	10H À 21H 10H À 0H00	GRATUIT 2 €*
	AVERI *EXPOSITION GRAFFITI*	GALERIE D'EXPOSITION DE LA PASSERELLE	VOIR FORUM	
	FILM ARTE « TOUS TATOUÉS »	LA BOBINE	11H À 12H	GRATUIT
	ROCK'N TOQUES	VILLAGE	12H À 1H00	DE 3 À 12 €
	LES ELLES DU TAMBOUR / LENA LUCE / DANNY BUCKTON PATRICE LEGEAY & JONATHAN LEBON / CSM TULEGUR GANGZI / SIÂN POTTOK / AM444	VILLAGE	12H À 1H	GRATUIT
	CONFÉRENCE MUSIQUE ET RÉVOLUTION NUMÉRIQUE	MAISON DE L'AGGLOMÉRATION	14H À 15H30	GRATUIT
	BENJAMIN CLEMENTINE / MELANIE DE BIASIO	GRAND THÉÂTRE	15H À 17H30	15 €
	CIE BEAU GESTE « TRANSPORTS EXCEPTIONNELS »	PARC DES PROMENADES	16H À 16H30	GRATUIT
	RENCONTRE LITTÉRATURE & MUSIQUE	MAISON DE L'AGGLOMÉRATION	16H À 17H	GRATUIT
	FRÀNÇOIS & THE ATLAS MOUNTAINS / ALICE COOPER TIKEN JAH FAKOLY / FAUVE / COMPRESSORHEAD	GRANDE SCÈNE	17H30 À 1H00	32 €
	LES CHIENS DE NAVARRE « UNE RACLETTE »	PETIT THÉÂTRE	18H À 19H45	12 €
	ART FUTURA SHOW	LA BOBINE	17H À 18H	GRATUIT
	FAMILY ATLANTICA / MERIDIAN BROTHERS JUPITER & OKWESS INTERNATIONAL	FORUM	22H30 À 3H	12 €

* Gratuit pour les détenteurs de billet ou forfait du festival.

Baie de Saint-Brieuc Les Caps : la destination gourmande

La Baie de Saint-Brieuc Les Caps se place naturellement comme une destination gourmande aux multiples atouts. Tout au long de l'année, elle offre une riche programmation d'animations gastronomiques, reflet de la diversité et qualité des produits locaux valorisés par les nombreux chefs présents sur son territoire.

La Destination Baie de Saint-Brieuc Les Caps se situe en Côtes d'Armor, dans **la cinquième plus grande baie au monde** par l'amplitude de ses marées, et s'étend de Paimpol à Fréhel. **La renommée des chefs, le nombre de restaurants, la qualité des produits gastronomiques locaux et la riche programmation des animations culinaires** font de ce territoire une véritable destination gourmande.

Les hommes de la Baie de Saint-Brieuc aiment cultiver, pêcher et cuisiner les produits frais et de saison : coquillages, poissons, porc bio et fruits et légumes issus d'un maraichage aux influences marines. Les chefs sont inspirés par les senteurs et saveurs des produits locaux. Ils mêlent avec talent les produits de la terre à ceux de la mer, dont la fameuse coquille Saint-Jacques, reine de la baie, pêchée d'octobre à avril. De nombreux établissements, de la crêperie au restaurant étoilé, permettent au grand public de savourer les produits d'exception de la Baie de Saint-Brieuc comme le homard bleu de Loguivy-de-la-mer ou l'huître de la Baie de Paimpol. **La ville de Saint-Brieuc compte à elle seule trois chefs étoilés**, un résultat exceptionnel selon Marc Esquerré, coordinateur des enquêtes et de la rédaction chez Gault & Millau.

Différentes initiatives comme la création de la Cité du Goût à Saint-Brieuc en 2005 ou l'organisation de l'événement Rock'n Toques depuis 2008, ou encore le Salon des Cultures Gourmandes illustrent **la volonté des professionnels de valoriser et transmettre leurs valeurs et savoir-faire, dans une ambiance conviviale avec des tarifs abordables**.

Une destination gourmande pour tous

A trois heures de Paris et à moins d'une heure en voiture de Rennes, la Destination Baie de Saint-Brieuc Les Caps offre un camaïeu de bleus et de verts exceptionnel avec ses côtes escarpées et façonnées de plages et points de vue uniques. En couple, en famille ou entre amis, il est possible de profiter des plages, des activités nautiques, de la pêche à pied ou encore de visiter les nombreux ports de pêche. Les amoureux de la nature peuvent aussi se promener dans les différents sites naturels présents sur le territoire, véritable concentré de Bretagne.

Les curieux ont la possibilité de découvrir l'activité de pêche de la Coquille Saint-Jacques en suivant une visite guidée de Saint-Quay Port d'Armor et ainsi observer le fonctionnement du port, les différents types de bateaux et matériels utilisés, l'activité de la Criée, le fonctionnement de l'usine de décorticage et de l'atelier de mareyage. **Ports, fermes, cidreries, conserveries... Nombreux sont les professionnels qui ouvrent leurs portes au grand public pour partager leur passion**.

La richesse de l'offre d'hébergement disponible sur site contentera le plus grand nombre : hôtels, campings, chambres d'hôte, gîtes et locations.

Une douzaine d'Offices de Tourisme se sont rassemblés sous le nom de Destination Baie de Saint-Brieuc Les Caps pour positionner leur territoire comme une destination gourmande : Baie de Saint-Brieuc, Binic, Erquy, Etables-sur-Mer, Plourhan, Lantic, Pays de Fréhel, Pays de Chateleaudren – Plouagat, Plévenon, Plurien, Sables d'Or Les Pins, Lamballe Communauté, Pays de Moncontour, Paimpol-Goëlo, Pléneuf-Val-André, Quintin Communauté et Saint-Quay-Portrieux.

Les partenaires Rock'n Toques

Le collectif Rock'n Toques remercie tous ses partenaires.

Nos partenaires médias

GOÛTS D'OUEST
BRETAGNE | CUISINE | TENDANCE | GASTRONOMIE

OLIVIER MARIE | www.goutsdouest.fr
E-Mag spécialisé sur la gastronomie en Bretagne, Goûts d'Ouest propose des actualités, des reportages, des portraits, des recettes, des points de vue... sur les chefs, les producteurs et tous les acteurs de la gastronomie dans l'Ouest. Créé en 2011 par le journaliste culinaire Olivier Marie, Goûts d'Ouest est aujourd'hui le média de référence sur la gastronomie bretonne.
Olivier MARIE, journaliste culinaire
oliviermarie.journaliste@orange.fr

Atabula

ATABULA | www.atabula.com
Média pure player, le site d'information Atabula est spécialisé dans le secteur de la gastronomie. Actualités, enquêtes, dossiers spéciaux, critiques de tables, Atabula porte un regard pertinent et parfois impertinent sur l'univers riche et complexe des restaurants et des chefs.
contact@atabula.com

Notre partenaire poissons

Pêcheurs Bretons
La Pêche Artisanale de Bretagne

CELTARMOR
PÊCHEURS BRETONS
Le Groupe Fipêche est spécialisé dans la fourniture de produits de la mer bruts, prêts à être cuisinés, vendus en frais ou en surgelés, auprès d'une clientèle professionnelle et grand public. Leader national ou régional sur les espèces majeures débarquées en Bretagne, comme la coquille Saint-Jacques, la lotte, etc...
Fipeche | Bertrand Desplat,
Directeur général
Nouveau port - BP 36 22410
Saint-Quay-Portrieux
02 96 70 98 41

Notre partenaire historique

METRO

Depuis la première édition en 2008, Métro est le Fournisseur officiel de Rock'n Toques en soutien logistique. Mise à disposition de matériel (fours, plancha, meubles froids, matériel de cuisine et de service,...). Métro assure également l'approvisionnement de nombreux produits de l'espace gastronomique.

Jean-Michel Cozic
16, rue Ampère 22000 Saint-Brieuc
02 96 68 65 13

Notre partenaire café

LOBODIS

Lobodis : Première entreprise française à s'engager pour le commerce équitable depuis 1988. Lobodis, implanté en Bretagne, importe des cafés de Pure Origine, cultivés sur des terroirs d'exception par de petits producteurs, avec lesquels une relation durable a été tissée. Lobodis reste la seule entreprise française à proposer une gamme 100% labellisée Fairtrade. Un engagement qui se poursuit en France, puisque Lobodis a implanté son site de production à l'ESAT « CAT-Notre Avenir » de Bain de Bretagne (35), favorisant ainsi l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde du travail. Tous les produits sont « Bio – Equitables » !

Franck Delalande
Directeur général
02 96 71 36 20

Notre partenaire cochon

COCHON DE BRETAGNE

En juillet 2000, un groupe d'éleveurs de Bretagne a souhaité valoriser son savoir-faire et tenir compte des préoccupations des consommateurs en mettant en place des pratiques d'élevage permettant de garantir au consommateur une gamme de produits de qualité et dont l'origine est clairement déterminée.

Carole Bastien
SAS Le Cochon de Bretagne – Rue Croix Lormel – 22190 PLERIN
Tél.02.96.58.61.50 / Fax.02.96.58.61.52
www.lecochondebretagne.com

Notre partenaire fruits et légumes

LE FLAHEC

La société Le Flahec est spécialisée dans la distribution de fruits et légumes frais et de volailles au service de la restauration.

Pascal Le Flahec
Z.A. de la Férrère 22120 Yffiniac
02 96 62 21 50

Sans oublier

Thierry Le Helloco – Centre Avicole de La Lande à Ploufragan pour les œufs
La Minauterie Corouge Moulin Ferrand à Reguiny pour la farine
Saint-Louis Sucre pour le sucre
Olivier Vaudour pour les tabliers et les accessoires Rock'n Toques Café

Informations pratiques

Où ?

En Bretagne, dans les Côtes d'Armor à Saint-Brieuc, à trois heures de Paris.
Sous un chapiteau, Place de la Résistance, en face du théâtre de la Passerelle, au Village du Festival Art Rock.

Quand ?

Le week-end de la Pentecôte, à partir du vendredi 6 juin à 16h jusqu'au dimanche 8 juin à 1h.
Vendredi : 16h à 1h. Samedi & Dimanche : 12h à 1h.
Les services :
- Le midi de 11h30 à 15h
- L'après-midi de 15h à 18h
- Le soir de 18h à 22h

Mode d'emploi

Lors de l'achat des tickets au point de vente, le public doit préciser le nombre de plats, de desserts et de boissons désirés. Un équivalent en tickets sera alors remis. Inutile donc de préciser le jour de dégustation et le nom du plat, excepté pour le brunch.

Retrait des plats, desserts, boissons et p'tits creux

Sous le chapiteau, à l'espace dédié au collectif Rock'n Toques et si possible, au panneau correspondant au plat du Chef choisi.

Retrait des cafés et thés

Au stand Rock'n Toques café.

Les tarifs

Il existe 3 types de tickets :
Le ticket repas à 4 € l'unité, le ticket brunch à 12 € l'unité et le ticket boisson à 1,50 € l'unité.

- 1 plat = 2 tickets, soit 8 €
- 1 dessert, 1 crêpe, 1 galette = 1 ticket soit 4 €
- 1 verre de vin, 1 jus de pomme, 1 verre de cidre, 1 café amélioré = 2 tickets soit 3 €
- 1 expresso, 1 thé = 1 ticket soit 1.50 €
- 1 brunch = 1 ticket à 12 €

Points de vente

A partir du 26 mai 2014, à l'Office de Tourisme et des Congrès, 7 rue Saint-Gouéno à Saint-Brieuc.
Pendant le festival à la billetterie Rock'n Toques située face à la Poste, place de la Résistance.

Contacts et accréditation Rock'n Toques 2014

Pour toutes questions, demandes de visuel ou d'interview, merci de contacter le service presse Rock'n Toques :
Au fil du tourisme — Marie
06 21 08 28 10
presse@aufildutourisme.com

Accréditation

A retourner au plus tôt au service de presse :
Par courrier à :
Au fil du tourisme, 50 avenue du Bourgailh, 33600 PESSAC
Ou par mail à : presse@aufildutourisme.com

Nom du support : .....

☐ Presse quotidienne ☐ Périodique ☐ Agence ☐ Internet
☐ Télévision ☐ Radio ☐ Autre (préciser) :

Demande d'accréditation formulée pour le journaliste suivant :
Prénom : .....
Nom : .....
Accompagné du photographe ou caméraman : .....
Numéro de carte de presse : .....
Numéro de téléphone : .....
Mail : .....

☐ Vendredi 6 juin ☐ Samedi 7 juin ☐ Dimanche 8 juin

Signature

Cachet du support

Important :
A votre arrivée sur le festival, veuillez vous présenter à l'espace presse afin de retirer votre badge.
Votre contact presse sur place : Marie – 06 21 08 28 10